

Zauberhafte AIDA Plätzchen

Fürs leckere Aussehen

AIDA Plätzchenausstecher

Spritzbeutel mit feiner Lochtülle

Für den Teig

- 210 g Weizenmehl (Typ 405) und etwas Mehl zum Ausrollen
- ½ Teelöffel Backpulver
- 70 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 140 g weiche Butter
- Abrieb von ½ Bio-Limette

Für die Glasur

- 250 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- etwas Limettensaft oder Wasser
- Lebensmittelfarbe je nach Wunsch

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die restlichen Zutaten in die Mulde geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem kompakten Rechteck formen und in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und drei Millimeter dünn ausrollen. AIDA Lieblingsfiguren aus dem Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen 7–10 Minuten backen. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Plätzchen. Aus dem Ofen herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß aufschlagen. Nach Bedarf tropfenweise Limettensaft oder Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Glasur erreicht ist. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Zunächst die Plätzchen mit der Glasur umranden, leicht antrocknen und dann ganz mit Glasur ausfüllen.

Einfach zum Anbeißen: Das Rezept für die AIDA Plätzchen entdecken Sie im neuesten Backbuch der Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber, die unsere Gäste schon auf mehreren AIDA Reisen begleitet hat. „Geschenke aus meiner Backstube - Süße Kleinigkeiten für die Liebsten“ ist 2017 im Fackelträger Verlag Köln erschienen und in jeder guten Buchhandlung oder online erhältlich.

Tipp: Sollten Sie Farbe verwenden, nehmen Sie einen kleinen Teil der weißen Glasur weg und färben Sie diese ein. Die Farben nach und nach hinzugeben, da diese oft sehr intensiv sind.